

GRANULE GASTRO®

LE LAVE BATTERIE A CAPOT ET LAVAGE ROTATIF POUR LE LAVAGE INTENSIF DE GN.



* Tables d'entrée et de sortie non commercialisées par GRANULDISK.

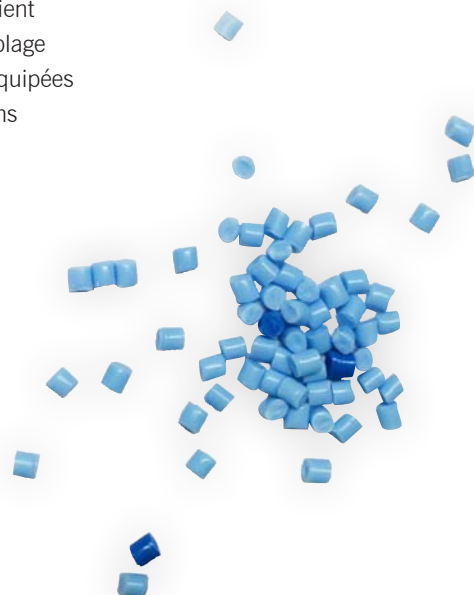


PUISSANCE PURE.

Dans une cuisine professionnelle ou un laboratoire de préparation, il y a souvent trop peu de place et de temps accordés au lavage des récipients et des ustensiles. La technologie GRANULDISK de lavage sous haute pression avec sablage de Granules est une innovation Suédoise performante et fiable pour le lavage de la batterie de cuisine. Avec le temps gagné, vous pourrez vous concentrer sur des tâches à plus forte valeur ajoutée et envisager toute possibilité de nouvelle organisation... sans plus penser à la "corvée" plonge.

Le lavage de la batterie, des récipients et ustensiles a toujours été une corvée qui coûte cher en cuisine professionnelle. Le concept de lavage révolutionnaire GRANULDISK simplifie grandement cette tâche. La batterie de cuisine, lorsque besoin, est récurée automatiquement par des petites Granules bleues - PowerGranules® - projetées sous haute pression sur les récipients, avec une très faible quantité d'eau et de détergent. Même les résidus alimentaires les plus carbonisés sont récurés sans effort en un temps record. Cette technologie novatrice fait économiser du temps, de l'argent, et respecte l'environnement tout en améliorant les conditions de travail.

Laver les récipients et ustensiles à la main, cela veut dire faire tremper, gratter, récurer et avoir des bacs plonge remplis d'eau chaude. Avec GRANULDISK, tout est différent. Plus besoin de trempage, de récurage manuel et de prélavage, le Lave Batterie s'occupe de tout. Quelques minutes seulement suffisent pour que vos récipients, ustensiles et plateries soient visiblement propres et hygiéniquement sûrs. Sans effort pour vous et vos équipes, le sablage de PowerGranules® est d'une efficacité redoutable comparable à des milliers de mains équipées de tampons à récurer. Votre avantage: une zone de lavage Batterie plus productive, moins impactante sur l'environnement et "enfin" profitable.





GRANULE GASTRO®

* Tables d'entrée et de sortie non commercialisées par GRANULDISK.

Le Lave Batterie à capot, à chargement traversant et lavage rotatif, qui, par sa conception originale, permet de fluidifier l'organisation du lavage de la batterie et des ustensiles de cuisine.

Grande productivité, construction compacte et confort d'utilisation font de Granule Gastro® le Lave Batterie idéal pour les cuisines ayant à laver principalement des bacs GN de faible profondeur. Pourvu de série d'un capot à relevage et descente automatique, Granule Gastro® offre tous les avantages du lavage traversant. Une table d'entrée pour le dérochage et le chargement du panier de lavage ainsi qu'une table de sortie sont à prévoir pour séparer nettement les circuits sales et propres et offrir une ergonomie parfaite. Granule Gastro® peut être

placé en angle ou le long d'un mur et sait s'adapter aux contraintes de chaque local.

Granule Gastro® est apte à répondre aux besoins de cuisines qui produisent jusqu'à 1000 repas par jour. Son principe de lavage rotatif est particulièrement efficace, et les 6 GN 1/1 profondeur 65 mm chargés dans son panier de lavage sont exposés de toute part à la forte puissance de lavage. Une accessoire adaptée est disponible pour répondre aux attentes de chacun.

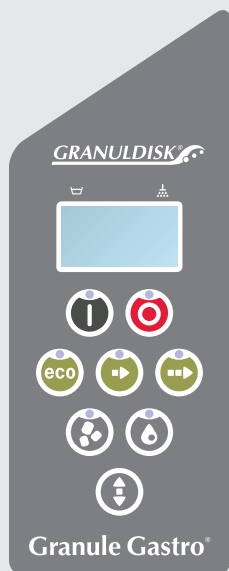


TABLEAU DE COMMANDE CONVIVAL.

Simple à utiliser... Comme un jeu d'enfant ! Grâce à un affichage et des pictogrammes faciles à comprendre, la sélection du programme de lavage est évidente. Appuyez sur l'un des 2 modes de lavage souhaité - avec sablage de Granules ou sans. Appuyez sur l'un des 3 programmes de lavage - Eco, Court ou Normal. Et ça y est, c'est parti. Le capot se baisse automatiquement, sans effort répétitif pour l'opérateur. L'écran affiche en gros caractères le compte à rebours, la température du bain de lavage et de l'eau de

rinçage. Une fois le cycle terminé, le capot se relève automatiquement, toujours sans effort répétitif pour l'opérateur. Les données HACCP des 200 derniers cycles de lavage sont mémorisées et aisément lisibles.

Lorsque besoin de changer l'eau du bain de lavage, de changer vos PowerGranules®, de réaliser la maintenance, GD Memo™ vous informe par affichage texte sur l'écran du tableau de commande.

HACCP LOG.

L'hygiène des Ustensiles et de la Batterie de cuisine est fondamentale et utile à la mise en oeuvre d'une procédure HACCP.

Afin de faciliter la protocolisation HACCP, un Lave Batterie GRANULDISK mémorise automatiquement les paramètres des 200 derniers programmes de lavage utilisés (Date, heure, durée, températures de lavage et de rinçage, erreurs,...).

Ces données peuvent être directement lues sur l'écran du tableau de commande, ou, mieux encore, exportées via un port USB protégé par un capuchon étanche. Cette sortie USB est positionnée côté droit du Lave Batterie. Le fichier au format .txt peut être facilement archivé et est exploitable par la plupart des ordinateurs. Pourquoi ne pas le stocker dans votre dossier HACCP?



EFFICACITE.

Un Lave Batterie GRANULDISK, c'est une meilleure efficacité de lavage de la batterie, bien plus performante que toutes les autres méthodes.

ÉCOLOGIE.

Un Lave Batterie GRANULDISK, c'est moins d'impact sur l'environnement, moins de consommation d'eau, d'énergie et de détergent.

EXCELLENCE EN HYGIÈNE.

Une hygiène parfaite et garantie par une température minimale de 72 °C à la surface du récipient lavé.

ERGONOMIE.

Des conditions de travail facilitées, un tableau de commande à hauteur des yeux et de la main, une hauteur de chargement comprise entre 0,9 et 1,6m.

GAIN DE TEMPS.

1 heure seulement pour laver 156 GN 1/1 avec Granule Gastro® contre 5-6 heures manuellement !

ECONOMIE.

L'investissement dans un Lave Batterie GRANULDISK se rentabilise généralement en 24 mois. Imaginez la rentabilité qu'il génère !

POWERGRANULES®

PowerGranules® est la Granule originale GRANULDISK, conçue et développée pour résister longtemps à la haute pression de lavage. PowerGranules® contribue activement au résultat de lavage de votre Lave Batterie GRANULDISK. Testé et agréé au contact alimentaire. Sa forme, sa taille, sa composition exclusive garantissent un résultat de lavage exceptionnel. Votre platerie brillera de son plus bel éclat... comme au premier jour.



10 litres | Réf. 22633

20 litres | Réf. 22634

ENTRETIEN.

Nos Lave Batterie sont conçus pour être nettoyer sans efforts. Le nettoyage est une tâche qui ne doit jamais être éprouvante pour l'utilisateur. La maintenance doit aussi être réalisée sans soucis particulier afin que l'efficacité du Lave Batterie soit toujours optimale. Des kits de maintenance sont proposés à tarif raisonnable pour que cette maintenance ne soit pas pénalisante en terme de budget. Profitez de l'expertise de nos partenaires techniques agréés pour que cette maintenance soit correctement effectuée et au juste tarif. GRANULDISK garantit la disponibilité de ces pièces de rechange jusqu'à 10 ans après l'arrêt de production du Lave Batterie.



PRECONISATION DE TABLING POUR GRANULE GASTRO®.

Nous préconisons de combiner Granule Gastro® à des tables faisant fonction d'entrée et de sorti; cela offrant l'avantage de profiter pleinement du principe traversant de lavage, pour un chargement et déchargement rapide et ergonomique du panier de lavage.

Ces tables d'entrée et de sortie doivent considérer l'amélioration du flux organisationnel, selon que Granule Gastro® – notre Lave Batterie « sans prélavage manuel » – soit installé en angle ou le long d'un mur. Nous conseillons que les pieds de ces tables soient positionnés à 400 mm, de part et d'autre de Granule Gastro®, afin de permettre un accès aisé lors de la maintenance. Sur leur dessus, ces tables doivent être pourvues d'un guide servant à conduire le panier de lavage lors du chargement et du déchargement. Dans le cas du mauvais positionnement du panier de lavage, la sécurité du mouvement de capot de Granule Gastro® agira automatiquement.

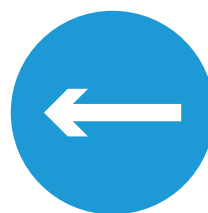
La table d'entrée et la table de sortie devront être judicieusement placées afin de bien séparer les zones

« propres » des zones « sales » pour respecter le principe de « marche en avant ». En plaçant Granule Gastro® le long d'un mur, il faut veiller à ne pas être à proximité d'un rayon d'ouverture de porte gênant mais aussi à avoir un espace de circulation disponible frontal suffisant et sécurisé. Même cas de figure, lorsque Granule Gastro® sera positionné en angle... configuration pouvant s'avérer pertinente lorsque la place manque.

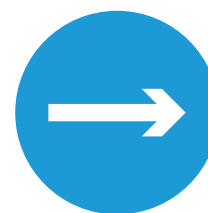
GRANULDISK propose, dans son programme de vente, une table rabattable particulièrement adaptée aux zones étroites et peu spacieuses. Cette table porte un panier de lavage et peut être conjuguée à un rayonnage mural de dépose. Elle peut être rabattue, si besoin, pour libérer de la place ou faciliter le nettoyage des sols.



Le sens du glissement du panier de lavage doit tenir compte du flux « sale/propre ». L'aménagement de la laverie doit aussi considérer l'emplacement des rayonnages de stockage de la batterie. Le rajout d'un panier de lavage supplémentaire aura une incidence directe sur la longueur des tables d'entrée et de sortie... mais permettra surtout d'augmenter la productivité horaire du Lave Batterie. Plus il y a de panier, plus le nombre de paniers lavés par heure sera important; un panier étant chargé ou déchargé lors du lavage d'un autre. Ces divers éléments sont à étudier pour définir, selon les contraintes du local, la bonne longueur des tables d'entrée et de sortie. Votre distributeur GRANULDISK sera le mieux à même pour vous apporter le meilleur conseil et vous proposer la meilleure solution de tabling possible.



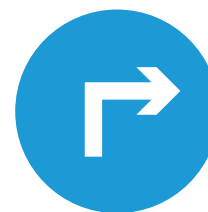
Positionné le long d'un mur, avec entrée à droite.



Positionné le long d'un mur, avec entrée à gauche.



Positionné en angle, avec entrée à droite.



Positionné en angle, avec entrée à gauche.



L'illustration montre Granule Gastro® installé en angle. Les tables ne sont pas commercialisées par GRANULDISK. Veuillez contacter votre distributeur pour plus d'informations.

DONNEES TECHNIQUES.

Conception	Lave Batterie à sablage de Granules, à capot motorisé et lavage rotatif.
Dimensions extérieures	2 340 (± 25) x 850 x 1 002 mm (H x L x P)
Volume de charge	220 litres (ø 700 mm x H 570 mm)
Poids	403 kg (cuves remplies) 304 kg (cuves vides)
Volume du compartiment de lavage	83 litres
Volume de Granulés	8 litres
Température de l'eau de lavage	65 °C
Température de l'eau de rinçage	85 °C
Programme de lavage avec Granules	ECO : 2 min Court : 3 min 10 sec*** Normal : 5 min 10 sec***
Programme de lavage sans Granules	ECO : 2 min Court : 2 min 40 sec*** Normal : 4 min 40 sec***
Productivité horaire maximale	156 GN1/1 ou l'équivalent.
Productivité horaire normale	120 GN1/1 ou l'équivalent.
Chargement par cycle	6 GN1/1 65 mm prof. ou 3 GN1/1 200 mm prof. + 3 GN1/1 jusqu'à 65 mm prof. ou équivalent.
Volume d'eau de rinçage	4 litres/programme ECO 8 litres/programme Court ou Normal Pour atteindre 3 600 HUE selon NSF/ANSI 3, 8 litres sont nécessaires.
Tension d'alimentation**	3~ 400 V/50 Hz + PE 3~ 230 V/50 Hz + PE
Fusibles, version eau chaude	25A (400V), 40A (230V)
Fusibles, version exclusive eau froide	32A (400V)
Puissance maxi, version eau chaude	11,9 kW
Puissance maxi, version exclusive eau froide	16,9 kW
Puissance moteur pompe de lavage	2,6 kW
Puissance moteur pompe de rinçage	0,37 kW
Résistance du bac de lavage*	9 kW, (14 kW version exclusive eau froide)
Résistance du bac de rinçage*	9 kW, (14 kW version exclusive eau froide)
Indice de protection	IPX5
Niveau sonore	<70 dB(A)
Eau chaude	½" (DN15), 55–65 °C, 3–10 °dH Ne pas utiliser d'eau obtenue par osmose inversée et totalement adoucie.
Pression d'eau chaude / débit	1–6 bar, 15 litres par minute
Eau froide	½" (DN15), 3–10 °dH
Pression d'eau froide / débit	1–6 bar, 15 litres par minute – avec option condensation 3–6 bar
Capacité de ventilation recommandée	500 m³/h (sans condensation) 150 m³/h (avec condensation)
Tuyau d'évacuation	Tuyau ø 32 mm
Puits perdu	Capacité minimale 50 l/min Le lave Batterie ne doit pas être placé directement au-dessus du puits perdu.
Voyant Produits Détergent et Rinçant	Témoin LED 230 V accessible par une boîte séparée. Charge maxi 0,5 A total.

* Fonctionnent pas simultanément.

** Pour les données spécifiques du Lave Batterie livré, voir plaque signalétique.

*** 30 secondes de plus avec condensation.

Granule Gastro® est livré avec un câble de 2 mètres de longueur, câble électrique (sans prise) pour raccordement sur interrupteur mural agréé. L'interrupteur mural "Marche/Arrêt" n'est pas compris dans la fourniture du Lave batterie.



GRANDE CAPACITE.

6 GN1/1 par programme, jusqu'à 156 GN1/1 ou GN1/2 à l'heure (65 mm de profondeur).



GAIN DE TEMPS.

Batterie propre en 2 minutes - pas de pré-lavage.



ECONOMIE D'EAU.

Economise jusqu'à 1 600 litres par jour – jusqu'à 480 000 litres par an en programme ECO (600 repas par jour, produits 300 jours par an) comparativement au lavage manuel.



ECONOMIE DE DETERGENTS.

Economise jusqu'à 3,5 litres par jour – jusqu'à 1 000 litres par an (600 repas par jour, produits 300 jours par an) comparativement au lavage manuel.



HYGIÈNE.

Chaque programme de lavage se conforme pour le moins aux exigences de la norme DIN 10512.

ACCESSOIRES.

Granule Gastro® est doté de son panier de lavage. Complétez votre équipement avec des accessoires supplémentaires qui répondront précisément à votre besoin.

Besoin d'un renseignement, contactez-nous ou visitez www.granuldisk.com



www.granuldisk.com/fr/notre-gamme/granule-gastro/accessoires



GRANULE GASTRO®

Granule Gastro®, dans sa version de base, comprend un Lave Batterie et les accessoires suivants:

GRANULE GASTRO® STANDARD EDITION.

Lave Batterie à capot motorisé et lavage rotatif, équipé d'un Port USB pour l'édition des données HACCP, GD Memo™, d'une protection anti retour à tampon d'air selon la norme EN1717, et doté de série de:

- 1 Panier de lavage standard -art.19999
- 1 Palette de dérochage - art.21838
- 1 Bac collecteur de PowerGranules® - art.21550
- 1 Charge de 8 litres de PowerGranules®

NB: Machine à Laver traversante - Impose une table d'entrée et de sortie.



Modèle déposé.

PANIER DE LAVAGE STANDARD SUPPLÉMENTAIRE.

RÉF. 19999

Pour 6 GN 1/1 profondeur 65 mm ou
3 GN 1/1 200 mm et 3 GN 1/1 65
mm, et sous multiples GN jusqu'à 1/9.



BAC COLLECTEUR DE POWERGRANULES®.

RÉF. 21550

Avec indicateur de charge.



PALETTE DE DÉROCHAGE.

RÉF. 21838



ACCESSOIRES COMPLEMENTAIRES.

Les accessoires d'origine GRANULDISK ont été conçus et développés pour garantir le meilleur résultat de lavage et la meilleure ergonomie possible. Ils peuvent être commandés en même temps que le Lave Batterie ou ultérieurement. A vous de choisir!



PORTE USTENSILES MULTIFONCTION.

RÉF. 13756

Permettant le chargement dans le panier standard de marmites, casseroles, culs de poule jusqu'à 170 mm de profondeur. Vient en accessoire du panier de lavage standard art.19999.

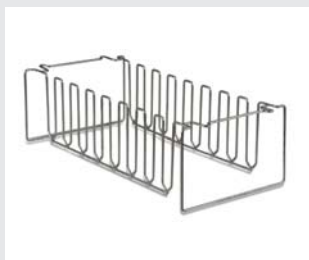


Modèle déposé.

SUPPORT MULTIFLEX.

RÉF. 20554

Pour laver simultanément 3 à 5 casseroles à sauce, petits bols et autres petits récipients de diverses profondeurs. Vient en accessoire du panier de lavage standard art.19999.



SUPPORT POUR 16 GRILLES OU 8 COUVERCLES, TÔLES, PLATEAUX GN 1/1.

RÉF. 19992

Permet le lavage de 2 bacs GN 2/1 prof. 150 mm ou 6 plaques 600 x 400 de prof. maximale 20 mm. Vient en accessoire du panier de lavage standard art.19999.



ANCRAGE ÉLASTIQUE.

RÉF. 13789

Pour casseroles, Batterie. Vient en accessoire du panier de lavage art.19999.



SUPPORT GRANDES MARMITES.

RÉF. 21423

Peut recevoir 2 grandes marmites. Se substitue au panier de lavage standard art.19999.



TABLE RABATTABLE 760 X 760 MM.

RÉF. 19570

S'installe à droite, à gauche ou en frontal. Sert de table d'entrée ou de de sortie. Se combine à un bac GN 2/1 (non fourni) pour collecter les résidus de dérochage ou l'eau d'égouttage.



RACCORDEMENTS.

A = Eau chaude 55–65 °C, (version exclusive eau froide optionnelle), 3–10 °dH, 5–18 °f.

1–6 bar, 15 l/min, max 6 bar statique.

G ½" BSP femelle, tuyau flexible ø interne 9 mm.

B = Eau froide, 3–10 °dH, 5–18 °f.

1–6 bar, 15 l/min, max 6 bar statique.

G ½" BSP femelle, tuyau flexible ø interne 9 mm.

C = Evacuation ø 32 mm. A 170 mm du sol.

Canalisations verticales, capacité min. 50 l/min.

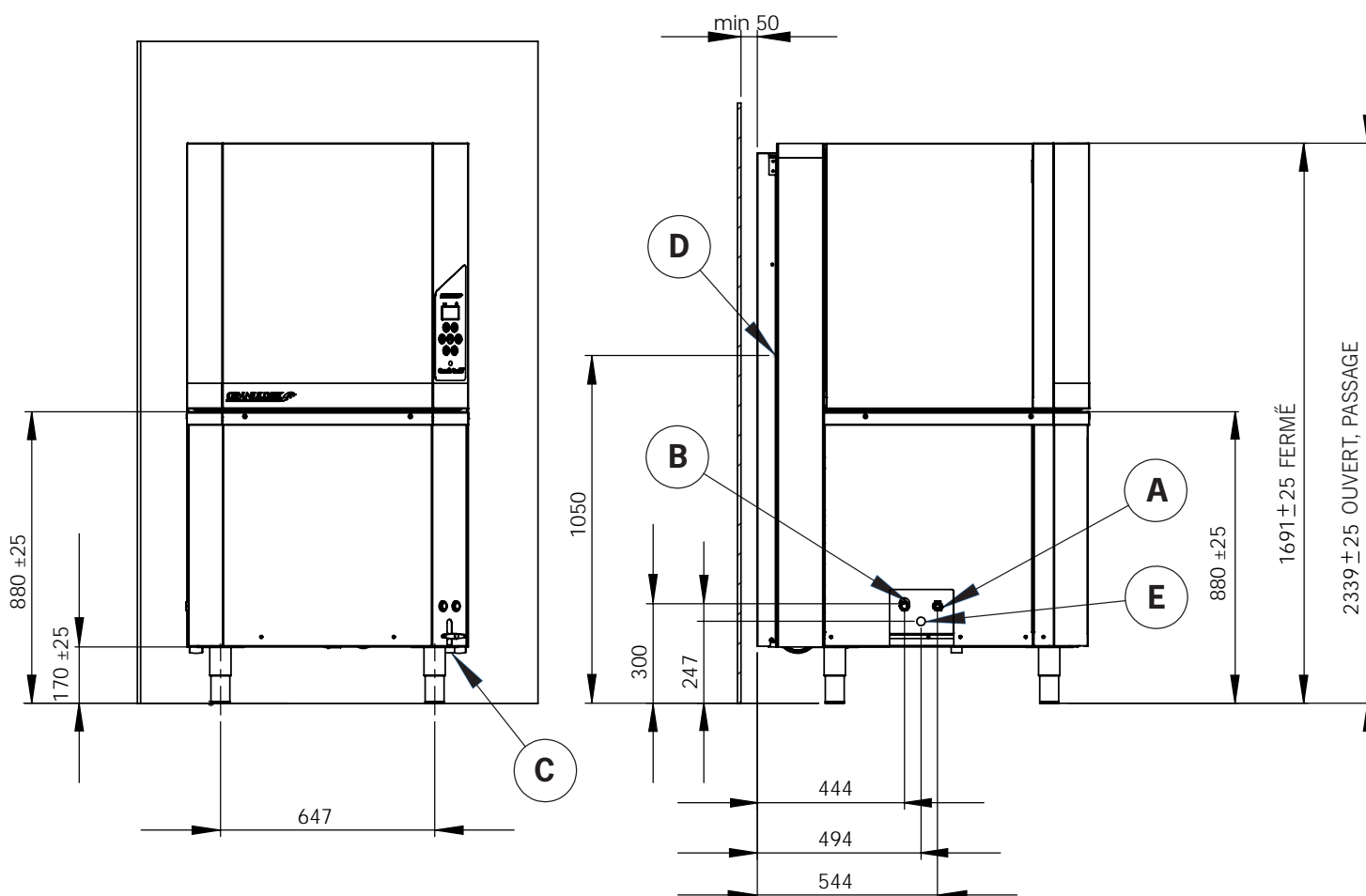
D = Raccord pour détergent/produit siccatif, signal de 230V AC.

E = Branchement électrique (voir page 8 ou dans le manuel d'installation).

Spécifications :

Capacité de ventilation : Avec condensation 150 m³/h
(Impose un raccordement eau froide impératif 3–6 bar).

Sans condensation 500 m³/h.



GRANULDISK®

www.granuldisk.com